

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Alpukat (*Persea americana*) atau yang biasa disebut apokat atau avokad adalah buah yang cukup populer di Indonesia, khususnya sebagai jus. Rasa yang nikmat dan warnanya yang khas membuat buah ini gampang dikenali. Buah ini berasal dari Meksiko dan Amerika Tengah, kini alpukat mulai dibudidayakan di banyak Negara, termasuk Indonesia. Konsumsi alpukat semakin lama semakin meningkat, peningkatan ini disertai peningkatan produksi alpukat tiap tahunnya. Menurut perhitungan Kementerian Pertanian (2015) produksi alpukat mulai tahun 2009 – 2015 mengalami peningkatan dari 257.642 ton hingga 382.318 ton.

Pada umumnya setelah pemanfaatan alpukat dengan cara mengonsumsi maupun dimanfaatkan sebagai industri kesehatan, bagian biji alpukat hannya dibuang secara percuma tanpa ada olahan lanjutan. Padahal biji alpukat juga memiliki senyawa bioaktif seperti turunan fenolik yaitu flavonoid, polifenol dan lain lain, dimana senyawa-senyawa tersebut memiliki sifat antioksidan yang baik untuk tubuh kita. Maka sebab itu, belakangan ini mulai menjamur tentang aplikasi biji alpukat pada pangan, mulai dari tepungnya, ekstraknya (Meiske, 2012), minyaknya (Prasetyo, 2010), maupun patinya (Maryam, 2014).

Metode ekstraksi dilakukan untuk mendapatkan zat aktif pada biji alpukat. Menurut Adrian (2000) ekstraksi didasarkan pada perpindahan massa komponen zat padat ke dalam pelarut dimana perpindahan mulai terjadi pada lapisan antar muka, kemudian berdifusi ke dalam pelarut dan setelah pelarut diuapkan maka zat aktifnya

akan diperoleh, yang dalam penelitian ini yang dimaksud adalah senyawa-senyawa antioksidan, seperti polifenol, flavonoid, alkaloid dan lain sebagainya.

Brownis merupakan salah satu jenis cake yang berwarna coklat kehitaman, bertekstur lembut dan lembab. Berdasarkan pengolahannya, brownis terdapat dua macam, yaitu brownis kukus dan brownis oven. Dalam penelitian ini, jenis brownis yang diaplikasikan adalah brownis kukus. Pada dasarnya, brownis mengandung gizi yang cukup kompleks, karena bahan yang digunakan merupakan bahan makanan yang kaya gizi, seperti telur, margarin, dan coklat. Maka dengan penambahan biji alpukat ini diharapkan mampu meningkatkan aktivitas antioksidan pada brownis sehingga berpotensi sebagai pangan fungsional.

Berdasarkan pernyataan di atas, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Fortifikasi Tepung Dan Ekstrak Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) Dengan Berbagai Konsentrasi Pada Brownis Kukus Guna Memperkaya Antioksidan Sebagai Pangan Fungsional” untuk mengetahui pengaruh penambahan biji alpukat terhadap sifat-sifat kimia, fisik dan kandungan antioksidan pada brownis.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi variasi pada produk pangan yang terbuat dari biji alpukat, dengan tujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui ada atau tidaknya pengaruh penambahan tepung, ekstrak etanol dan ekstrak akuades biji alpukat dengan penambahan konsentrasi berbeda terhadap kandungan antioksidan pada brownis.
2. Mengetahui ada atau tidaknya pengaruh penambahan tepung, ekstrak etanol dan ekstrak akuades biji alpukat dengan penambahan konsentrasi berbeda terhadap karakteristik fisik dan kimia brownis yang dihasilkan.

3. Mengetahui ada atau tidaknya pengaruh penambahan tepung, ekstrak etanol dan ekstrak akuades biji alpukat dengan penambahan konsentrasi berbeda terhadap daya penerimaan konsumen.

1.3 Hipotesis

1. Diduga adanya pengaruh penambahan tepung, ekstrak etanol dan ekstrak akuades biji alpukat dengan penambahan konsentrasi berbeda terhadap kandungan antioksidan pada brownis.
2. Diduga adanya pengaruh penambahan tepung, ekstrak etanol dan ekstrak akuades biji alpukat dengan penambahan konsentrasi berbeda terhadap karakteristik fisik dan kimia brownis yang dihasilkan.
3. Diduga adanya pengaruh penambahan tepung, ekstrak etanol dan ekstrak akuades biji alpukat dengan penambahan konsentrasi berbeda terhadap daya penerimaan konsumen.